



Course Overview: Kwaliteitsmanager in de praktijk

KMS FOOD:

- Opstellen van een Quality plan
- ISO 22000:2018/ Relatie met andere ISO-normen
- Rol van de kwaliteitsmanager
- Introductie HACCP
- Voedselveiligheid
- Leiderschap
- Kwaliteitskosten

Doel van de opleiding

1. Het opleiden van een kwaliteitsmanager in de praktijk (Food & Non-food)
2. Het aanreiken van tools om als kwaliteitsmanager in een bedrijf te functioneren.
3. De cursist is na deze opleiding in staat om een kwaliteits-/voedselveiligheidsmanagementsysteem op te zetten, te onderhouden en te verbeteren in het bedrijf
4. De deelnemer is in staat om de standaarden toe te passen in de praktijk
5. De deelnemer is in staat om een kwaliteits-/voedselveiligheidsteam aan te sturen in het bedrijf.

Opzet van de opleiding

- Online
- Individuele- en groepsopdrachten (optioneel) (20% van score)
- Lesmateriaal:
 - Powerpointsheets,
 - ISO-normen (zelf aanschaffen)
- Examen:
 - Open vragen, multiple-choice, case study
 - score: > 7 (80%)

**Indien geen examen: Certificaat van deelname*

**Indien examen behaald. Certificaat met goed gevolg*

CERTIFICAAT

Nationaal erkend certificaat SSB (mits 70% aanwezig volledige les)



SURINAAMS STANDAARDEN BUREAU

Surinaams Standaarden
Bureau
Frederik Derbystraat 81
Paramaribo,
Suriname
(+597) 8837509
info@ssb.sr
www.ssb.sr

SCHEDULE: LECTURES-online (ZOOM)

KMS FOOD 16 Okt 2023 - 07 Feb 2024

Les	Omschrijving	Datum
Les 1	Start Opleiding KMS in de praktijk / Projectplan	16-10-23
Les 2A	Training Basishygiene	23-10-23
Les 3A	Training Basishygiene	30-10-23
	Nationale etiketteringsvereistenLabelvereisten	30-10-23
Les 4	Uitwerken opdrachten Projectplan (Les 1)	06-11-23
Les 5	Start ISO22000 incl SWOT analyse	13-11-23
Les 6	Planning ISO22000:2018 (H5/6/7)	20-11-23
Les 7	Training HACCP (H8)	27-11-23
Les 8	Training HACCP (H8)	29-11-23
Les 9	Training ISO22000:2018 (8 (vervolg), 9/10)	04-12-23
Les 10	Budgetteren (kwaliteitskosten)	11-12-23
BREAK		
Les 11	Praktijkdag / herhaling	11-01-24
Les 12	Bedrijfsbezoek	18-01-24
Les 13A	Examen	25-01-24
Les 13B	Her-Examen	29-01-24
Les 14	Terugkomdag (Certificaat uitreiking)	01-02-24
* Wijzigingen voorbehouden		

Milestones	FOOD	% Cijfer
Uitwerken opdrachten: - Project plan - Training 5S en Quality	06-01-2024	20%
Bedrijfsbezoek	18-01-2024	
Examen	25-01-2024	80% (>7)
Totaal		100%